



## Apéro

Spiessli am Rebstock

## Amis-Bouche

Safran-Nudeln mit  
Jakobsmuscheln

## Suppe

Selleriesuppe  
mit Eier-Gremolata

## Voressen

Tartelettes mit Morcheln  
und Randen-Carpaccio

## Hauptgang

Schweinsfilet im Speckmantel  
auf Champignon-Spiegel mit  
Reis und Karotten

## Dessert

Mango-Crème mit Sesam

## Nachtisch

Kaffee mit Seitenwagen

## Weine

- Favi weiss
- Favi rot



# Cucina Club

3922 Stalden



## Einteilung- und Zeitplan

## Startzeit

## Servicezeit

---

|                      |         |                |                   |                   |
|----------------------|---------|----------------|-------------------|-------------------|
| <b>Dani / Walter</b> | Fleisch | 80° / 120 Min. | 19. <sup>15</sup> | 21. <sup>15</sup> |
|                      | Sauce   |                |                   |                   |
|                      | Dessert |                |                   | 22. <sup>00</sup> |

---

|                   |             |                |                   |                   |
|-------------------|-------------|----------------|-------------------|-------------------|
| <b>Mimo / Urs</b> | Apéro       | 200° / 20 Min. | 20. <sup>10</sup> | 18. <sup>30</sup> |
|                   | Tarteletten |                |                   | 20. <sup>30</sup> |
|                   | Carpaccio   |                |                   |                   |

---

|                     |                           |  |  |                   |
|---------------------|---------------------------|--|--|-------------------|
| <b>Paul / Thomy</b> | Apéro                     |  |  | 18. <sup>30</sup> |
|                     | Safrannudeln und Muscheln |  |  | 19. <sup>30</sup> |
|                     | Reis                      |  |  | 21. <sup>15</sup> |

---

|                      |          |  |  |                   |
|----------------------|----------|--|--|-------------------|
| <b>Roli / Harald</b> | Apéro    |  |  | 18. <sup>30</sup> |
|                      | Suppe    |  |  | 20. <sup>00</sup> |
|                      | Karotten |  |  | 21. <sup>15</sup> |

---

## Servicezeiten

18.<sup>30</sup> Apéro  
19.<sup>30</sup> Amis-Bouche  
20.<sup>00</sup> Suppe  
20.<sup>30</sup> Voressen  
21.<sup>15</sup> Hauptgang  
22.<sup>30</sup> Dessert

20. Nov. 2017

# Glasierte Karotten

## Zubereitung

Karotten waschen und schälen. Karotten der Länge nach Vierteln und in ca. 3 cm lange Stäbchen schneiden.

Karotten mit dem Zucker bei mittlerer Hitze in Butter dünsten.

Mit Bouillon ablöschen. So viel Flüssigkeit zugeben, dass die Karotten knapp bedeckt sind.

Zugedeckt ca. 7 Minuten knapp weich dünsten.

Deckel entfernen und Flüssigkeit sirupartig einköcheln lassen. Dabei das Gemüse vorsichtig bewegen, damit ein schöner Glanz entsteht.

Glasierte Karotten anrichten.

## Zutaten für 10 Personen

|          |                |
|----------|----------------|
| 2000 g   | Karotten       |
| 50 g     | Butter         |
| 2 1/2 EL | Zucker         |
| 5 dl     | Gemüsebouillon |

# Jakobsmuscheln mit Bandnudeln in Safransauce

## Zubereitung

Muscheln evtl. auftauen lassen. Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne oder einem weiten Topf erhitzen. Schalotte darin unter Wenden glasig dünsten.

250 ml Wein angießen, aufkochen und auf die Hälfte einkochen. Pernod und Sahne angießen, aufkochen und um ein Drittel einkochen. Safran einrühren. Zucchini waschen, putzen, längs halbieren und mit einem Sparschäler der Länge nach in Streifen schneiden.

Nudeln kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Zucchinistreifen ca. 1 Minute vor Ende der Garzeit zufügen und mitgaren. Muscheln waschen, gut trocken tupfen und mit Salz würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen.

Muscheln darin von jeder Seite ca. 1 1/2 Minuten braten und herausnehmen. Bratsatz mit 4 EL Wein lösen und in die Safransoße rühren. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln abgießen und gut abtropfen lassen.

Muscheln mit Pfeffer würzen. Zwischendurch die Nudelmischung abtropfen lassen. 2 EL Butter im Nudeltopf schmelzen, Nudelmischung darin schwenken. Nudeln, Soße und Muscheln anrichten.

## Zutaten für 10 Personen

- 24 □ küchenfertige Jakobsmuscheln (frisch oder tiefgefroren)
- 2 □ Schalotte
- 2 EL □ Butter
- 500 ml □ + 4 EL trockener Weißwein
- 12 EL Pernod
- 600 g Schlagsahne
- 2 Döschen □ Safranfäden
- 2 □ kleine Zucchini
- 600 g □ Bandnudeln
- Salz
- weißer Pfeffer
- 2 EL Olivenöl

# Mangocreme

## Zubereitung

Fruchtfleisch der Mangos in Würfel schneiden. Etwas für die Garnitur beiseite legen. Rest mit dem Stabmixer pürieren. Ahornsirup und Mascarpone dazumischen, mit Mangowürfeln und Sesam servieren.

Zubereitungszeit

## Zutaten für 14 Personen

|       |                    |
|-------|--------------------|
| 7     | Mangos à ca. 450 g |
| 2 dl  | Ahornsirup         |
| 700 g | Mascarpone         |
| 7 EL  | Sesamsamen         |

# Schweinefilet im Speckmantel

## Zubereitung

Eine flache Platte (oder einen großen Teller) in den Backofen stellen und diesen mit 80° ca. eine halbe Stunde vorheizen. Temperatur wenn möglich mit Backofenthermometer kontrollieren.

Schweinefilet 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen, damit das Fleisch auch im Kern Zimmertemperatur annimmt. Falls der Metzger es nicht schon vorher getan hat, das Fleisch parieren (d.h. von Sehnen, Häutchen, Fett etc. befreien). Hat man ein ganzes Schweinefilet, dann schlägt man die Spitze soweit um, dass in etwa ein gleichmäßig dickes Fleischstück entsteht. Filet salzen (nur wenig wegen des Speckmantels!) und pfeffern.

Baconscheiben überlappt auslegen in einer Breite, die der Länge des Filetstücks entspricht. Beide Enden des Filets je nach Dicke mit ein bis zwei (evtl. halbierten) Baconscheiben abdecken, das Filet auf die ausgelegten Scheiben legen und einrollen. Die Speckhülle entweder mit Küchengarn oder (von mir aus Handhabungsgründen bevorzugt) mit Rouladennadeln fixieren.

In einem großen Schmortopf Öl bzw. Butterschmalz erhitzen und das Filet in ca 6 Minuten von allen Seiten braun/kross anbraten. Auch die beiden Kopfseiten sollten dabei angebraten werden (Filet mit Hilfe von Küchenzange oder gefaltetem Küchenpapier senkrecht halten). Anschließend das Fleisch mit einem Bratenthermometer versehen für ca. 2 Stunden in den vorgeheizten Backofen auf die Platte/den Teller legen und auf die gewünschte Kerntemperatur bringen (ca. 60° für rosa Kern).

Den Bratensatz im Schmortopf entfetten und mit etwas Weißwein oder Brühe lösen, dann für späteren Gebrauch beiseite stellen.

Eine halbe Stunde vor Garende des Fleisches Zwiebeln schälen und würfeln, Knoblauchzehen schälen und in kleine Scheiben/Würfel schneiden sowie die Pilze säubern und je nach Größe in 2, 4 oder 6 Teile schneiden.

In einer großen Pfanne die Butter zerlassen, den Schinkenspeck/Bacon anbraten, Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen. Die Champignons und das Tomatenmark hinzufügen, etwas pfeffern und salzen und so lange braten, bis kaum noch Flüssigkeit übrig geblieben ist. Währenddessen Sahne, Creme fraiche, Brühe und Wein im Schmortopf mit dem gelösten Bratensatz zusammen erhitzen.

Die gebratenen Champignons in den Schmortopf geben und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen, dabei nach Belieben klein gehackte Kräuter hinzufügen. Anschließend mit Worcestersoße, Salz und Pfeffer abschmecken. Wem das Champignon Gemüse zu flüssig ist, kann gegebenenfalls noch mit Mehl/Mondamin andicken.

## Zutaten für 14 Personen

|            |  |
|------------|--|
| 2200 g     | Schweinefilet(s)                                 |
| 500 g      | Bacon, möglichst lang geschnitten                |
| 10 EL      | Öl, alternativ Butterschmalz                     |
| 2500 g     | Champignons, möglichst braune                    |
| 150 g      | Butter   |
| 350 g      | Schinkenspeck, gewürfelt, alternativ Baconwürfel |
| 7 m.-große | Zwiebel(n)                                       |
| 7 Zehe/n   | Knoblauch  |
| 3 1/2 EL   | Tomatenmark                                      |
| 700 ml     | Sahne  |
| 350 ml     | Crème fraîche                                    |
| 350 ml     | Brühe  |
| 350 ml     | Wein, weiß                                       |
| etwas      | Worcestersauce                                   |
| etwas      | Pfeffer  |
| etwas      | Salz   |
| evtl.      | Mehl, oder Mondamin zum Binden                   |
| n. B.      | Kräuter (Petersilie, Schnittlauch o.Ä.)          |
|            |  |
|            |  |
|            |  |
|            |  |
|            |  |



# Selleriesuppe mit Eier-Gremolata

## Zubereitung

Sellerie in 1 cm grosse Würfel schneiden. Zwiebel hacken. Beides in Butter ca. 5 Minuten dünsten. Mehl dazugeben, kurz mitdünsten. Bouillon dazugiessen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Suppe pürieren. Rahm dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Paniermehl im Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, bis es leicht braun wird. Ei hacken oder durch die Friturekelle drücken. Schnittlauch fein schneiden. Beides zum Paniermehl geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe anrichten und mit Eier-Gremolata bestreuen.

## Zutaten für 10 Personen

|         |                    |
|---------|--------------------|
| 2,1 kg  | Knollensellerie    |
| 3       | Zwiebeln           |
| 6 EL    | Butter             |
| 6 EL    | Mehl               |
| 3 l     | Gemüsebouillon     |
| 3 dl    | Rahm               |
|         | Salz               |
|         | Pfeffer            |
| 9 EL    | Paniermehl         |
| 9 EL    | Nussöl             |
| 3       | hart gekochte Eier |
| 1½ Bund | Schnittlauch       |

# Specktartelettes mit Morcheln

## Zubereitung

Morcheln ca. 20 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Förmchen mit Butter ausreiben.

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 28x28 cm gross auswallen.

Rondellen à ca. 13 cm Durchmesser ausstechen. Förmchen damit auslegen. Ränder gut andrücken. Böden mit einer Gabel einstechen.

Käse fein reiben. Eier, Rahm und Käse verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Morcheln abgiessen, kalt abspülen und auspressen. Morcheln je nach Grösse halbieren oder in Stücke schneiden.

Specktranchen aufrollen und auf das Förmchen verteilen. Morcheln und Guss auf die Förmchen verteilen. Tartelettes in der unteren Ofenhälfte ca. 20 Minuten backen. Nach Belieben mit Öl beträufeln und servieren.

## Zutaten für 14 Förmchen:

|          |   |
|----------|---|
| 35 g     | getrocknete Morcheln                          |
|          | Butter für die Förmchen                       |
| 3 1/2    | Kuchenteig-Block 250 g                        |
|          | Mehl zum Auswallen                            |
| 175 g    | Greizer                                       |
| 7        | Eier  |
| 4 1/2 dl | Rahm  |
|          | Salz, Pfeffer                                 |
| 28       | Tranchen Bratspeck                            |
| 10 EL    | Olivenöl Aglio e Peperocino<br>zum Beträufeln |